



MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG VON
ANDRÉ MACIONGA

SOMMELIER DES JAHRES 2013 · F.A.Z.
GASTGEBER DES JAHRES 2017 · GAULT&MILLAU

Donnerstag, 31. Januar 2019

Hausgebeizter Thunfisch mit Kokos-Yuzu-Emulsion

*Champagne « L'Etoile de Berru » 2010
Adam Mereaux et André Macionga*

Salade Bobum

*Weißweincuvée « Unartig » 2016
Neverland und André Macionga*

Tatar von der Jakobsmuschel auf Fenchel-Birne mit Limetten-Ingwer-Marinade

*Weißweincuvée « Freigeist » 2017
Jochen Dreissigacker und André Macionga*

Seezungenfilet an Beurre blanc

*Weißweincuvée « Nymphe vom Montfort » 2016
Klostermühle Odernheim und André Macionga*

Hummer-Médailles an Karottencrème und Bouillabaisse à l'Orange

*Weißweincuvée « Es ist Wie Es ist » 2015
Horst Sauer und André Macionga*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Portwein-Jus und Rote-Beete-Ragoût

*Rotweincuvée « KOMPLEX19 » 2016
Klostermühle Odernheim und André Macionga*

Rinderbäckchen à la Bourguignonne mit Waldpilz-Duxelle

*Rotweincuvée « Kamanima » 2016
Markus Schneider und André Macionga*

Petite Crème brûlée

139,90 pro Person (inklusive Weinbegleitung, exklusive weitere Getränke)